

Slatke vetrenjace



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **1/2** kockice kvasca
- **50 ml** ulja
- **500 g** brašna
- **2 kašičice** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za posipanje i premazivanje testa:

- **100 g** margarina
- **2 kesice** cimeta
- **2 kašike** šećera

Priprema

Zamesiti testo od datog materijala da testo bude ni meko ni tvrdo. Ostaviti testo da odstoji 10 minuta. Zatim testo razvijemo što tanje pa razvijenu koru premazati istopljenim margarinom posuti sa 2 kašike šećera i sa 2 kesice cimeta. Koru presaviti sa sve cetri strane pa ostaviti testo još 15 minuta da odstoji. Odstajalo testo razviti da bude pola cm. debljine. Iseci testo u kocke pa ivice iseci i kao na lici presavijati ivice testa. Usredini kocke staviti neki džem, a kada preklopimo kockicu pre pecenja staviti po parcence cokolade. Napravljene vetrenjace da odstoje 20 minuta pa peci na 200 C oko 15-20 minuta.

Savet